

MENUS

MAT - Menu du 31 août au 4 septembre

Déjeuner

LUNDI 31/08

MARDI 01/09

MERCREDI 02/09

JEUDI 03/09

VENDREDI 04/09

Entrée

Salade du meunier

Carotte rapée
vinaigrette

Terrine de campagne

Concombre a la
ciboulette bio

Plat

Haut de cuisse
poulet grille

Curry de legumes à
l'indienne

Steak hache grille
bio

Emince de veau a la
creme

Gratin de poisson

Garniture

Carottes persillees
bio

Salade bio

Haricots verts
persilles

Riz pilaf bio

Brocolis persilles
agriconfiance

Fromage

Camembert bio

Comte origine aop

Edam bio

Camembert bio

Dessert

Fruit de saison

Compote de pomme
bio

Fruit de saison

Fruit de saison bio

Carre bavarois au
cacao

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Origine



Appellation d'origine protégée



MENUS

MAT - Menu du 7 septembre au 11 septembre

Déjeuner

LUNDI 07/09

MARDI 08/09

MERCREDI 09/09

JEUDI 10/09

VENDREDI 11/09

Entrée

Carottes celeris rave
chou rouge bio



Salade composée au
poulet

Coquillettes bio au
thon



Crème aux
champignons
maison



Tomates sauce
vinaigrette maison



Plat

Burger vege.
épeautre provolone



Roti de boeuf au jus



Haut de cuisse
poulet grille



Quenelle volaille sce
forestiere



Dos de colin grille



Garniture

Purée potiron ce2
pdt



Petit pois a la
française



Courgettes bio a la
crème d'ail



Poelee rustique

Semoule bio et
ratatouille



Fromage

Edam bio



Dessert

Fruit de saison

Nectarine bio



Roule a la creme de
marron



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



France



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)

e-Quilibre

TRANSFOURMET

MENUS

MAT - Menu du 14 septembre au 18 septembre

Déjeuner

LUNDI 14/09

MARDI 15/09

MERCREDI 16/09

JEUDI 17/09

VENDREDI 18/09

Entrée

Crudites de saison

Concombre
vinaigrette bio

Tarte à la tomate

Plat

Emince bœuf marine
kentucky

Cassolette de colin
et fruits de mer

Cote de porc et sa
sce barbecue

Filet de poulet sce
basquaise

Omelette au fromage
bio

Garniture

Lentilles bio

Pommes de terre
sautées

Chou fleur au persil
bio

Fusilli au beurre bio

Salade bio

Fromage

Saint nectaire aop

Comte origine aop

Dessert

Raisin

Fruit de saison

Flan au caramel
boudoir

Banane bio

Yaourt saveur
framboise bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



MENUS

MAT - Menu du 21 septembre au 25 septembre

Déjeuner

LUNDI 21/09

MARDI 22/09

MERCREDI 23/09

JEUDI 24/09

VENDREDI 25/09

Entrée

Chou rouge aux
pommes bio



Crepe fromage

Batavia aux tom. et
aux pommes bio



Carotte rapée
vinaigrette bio



Plat

Dos de merlu sauce
citron



Haut de cuisse
poulet grille



Parmentier de boeuf
maison



Galette quinoa
provencale



Saute de boeuf lr au
thym



Garniture

Puree de brocolis et
de pdt ce2



Frites bio



Salade bio



Riz au beurre

Legumes de saison

Fromage

Camembert bio



Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison

Compote pomme bio



Flan patissier

Mousse au chocolat
au lait agri éthique



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Label Rouge



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Agri éthique

e-Quilibre

TRANSFOOD

MENUS

MAT - Menu du 28 septembre au 2 octobre

Déjeuner

LUNDI 28/09

Entrée
Taboule bio



Plat
Tarte fine aux leg. du soleil bio



Garniture

Fromage
From blc bio coulis mangue passion



Dessert

MARDI 29/09

Entrée
Tomates sauce vinaigrette maison



Plat
Bourguignon de boeuf



Garniture
Fusilli au beurre bio



Fromage
Yaourt vanille au lait entier bio



MERCREDI 30/09

Plat
Brochette dinde paprika

Garniture
Courgettes bio a la crème d'ail



Fromage
Vache qui rit bio



Dessert
Beignet framboise

JEUDI 01/10

Plat
Lasagnes a la bolognaise



Garniture
Salade bio



Fromage
Edam bio



Dessert
Fruit de saison bio



VENDREDI 02/10

Entrée
Concombre vinaigrette bio



Plat
Steak de colin msc sce normande



Garniture
Duo de riz bio et champignons



Dessert
Creme renversee



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Label Rouge



Viande bovine française



Produit MSC



TRANS GOURMET

MENUS

MAT - Menu du 5 octobre au 9 octobre

Déjeuner

LUNDI 05/10

MARDI 06/10

MERCREDI 07/10

JEUDI 08/10

VENDREDI 09/10

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Crudites de saison

Radis beurre

Salade au comte

Brochette de boeuf



Dos de colin sauce
bonne femme



Roti de porc



Cuisse de poulet
blanc rotie



Brocolis persilles
agriconfiance



Pdt roties au laurier



Carottes vichy ce2



Lentilles bio



Duo riz et lentilles
corail au curry

Yaourt bio a la
vanille



Emmental bio



Vache qui rit bio



Fruit de saison

Yaourt au citron bio



Fruit de saison

Crepe au sucre

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Fait maison



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Origine



Recette BIO

e-Qilibre

TRANSFOURMET

MENUS

MAT - Menu du 12 octobre au 16 octobre

Déjeuner

	LUNDI 12/10	MARDI 13/10	MERCREDI 14/10	JEUDI 15/10	VENDREDI 16/10
Entrée	Pate campagne cornichons 	Potage maraicher 	Salade au chevre chaud bio 		Salade de tomate mais crouton
Plat	Roti de boeuf sauce echalote	Risotto aux legumes d'automne 	Filet de poulet a la creme de parmesan ciboulette	Dos de colin sce crevettes 	Croissant au jambon et au from 
Garniture	Pdt grenailles et h. verts agriconfiance 	Feculent du jour	Gratin de carotte et de pdt bio natura	Tagliatelle bio au beurre 	Salade bio 
Fromage	Emmental bio 		Camembert bio 	Croc lait carre bio 	
Dessert		Pomme pochee aux noix et cannelle	From blc bio coulis mangue passion 	Salade de fruit frais de saison 	Brioche perdue agri éthique et bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



France



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Fait maison



Agriconfiance



Agri éthique



Recette BIO



Produit MSC

